

EN LA COCINA DE...

Paco Roncero

NOS ADENTRAMOS EN LAS ENTRAÑAS DE **LA TERRAZA DEL CASINO** PARA DESCUBRIR, JUNTO A SU *CHEF*, EL PORQUÉ DE SU (MERECDÍSIMA) SEGUNDA ESTRELLA MICHELIN.

[Por RODRIGO VARONA, Fotografía DIEGO MARTÍNEZ]

HAY POCOS LUGARES tan repletos de rincones con encanto como el histórico Casino de Madrid (C/Alcalá, 13). En su interior se ocultan fastuosos salones, bibliotecas llenas de incunables o piscinas climatizadas ¡con olas! Además, hoy tenemos un guía de excepción (no en vano éste es su segundo hogar desde 1991). “Volví de unas prácticas en Londres y ese mismo día me llamaron”, recuerda Paco Roncero. Desde entonces, ha desarrollado una carrera que recuerda a esas historias de “uno que entró de conserje y acabó de Director General de la empresa”, bromea.

Nadie diría hoy que este madrileño de 40 años descubrió tarde su pasión por los fogones. “Siempre me gustó el sonido de la cebolla cortada con un cuchillo limpio, pero hice mi selectividad y demás con vistas a una carrera *normal*”, recuerda. Un buen día, “por razones que yo mismo nunca he tenido claras, entré en la Escuela de Hostelería. ¿Mis padres? Pues lo aceptaron, qué remedio”. El joven Roncero destacó enseguida, y no tardó en encontrar acomodo para realizar prácticas en el Ritz o Zalacaín. “El colmo del lujo por entonces”.

Aun así, el momento clave de su vida profesional llega en 2000, cuando Ferran Adrià –asesor del Grupo NH desde 1998– le propone al entonces Jefe de Cocina de Banquetes dirigir La Terraza del Casino. “Le

dije que me lo pensaría, pero no me dejó”, recuerda. “A lo mejor si llego a saber el reto físico y psicológico que era, me lo hubiera pensado de verdad”, sonríe ahora.

Tras empaparse de *filosofía Adrià*, comenzó una trayectoria inmaculada que ha culminado en una segunda Estrella Michelin –la primera llegó en 2002–, reflejo del nivel de madurez alcanzado y reconocimiento a “la personalidad propia desarrollada en todo este tiempo”, comenta en clara referencia a los que han repetido estos años que se trataba de una mera sucursal de elBulli. “Además, no ha sido fruto de una explosión repentina, por lo que nos vemos más preparados para defenderla y seguir subiendo desde ahí”.

Pese a sus jornadas maratónicas, lo que más sorprende de nuestro interlocutor es su energía desbordante. Creador de programas de contabilidad para restauradores, realiza en persona las fotografías de La Terraza, supervisa las vertientes de *catering* y banquetes, dirige el local de tapeo Estado Puro (van a abrir otro en breve) y desarrolla una apuesta por la vida sana para que “los niños dejen de dibujar a los cocineros gordos y con una cerveza en la mano”. En su caso, los resultados –puedes verle correr cada mañana por el Retiro y viajará a la Maratón de Nueva York– son increíbles: “He adelgazado más de veinte kilos, pero lo mejor es el cambio en el estilo de vida”. Desde luego, su mejor receta... por el momento. **✎**

DONDE NACEN LAS IDEAS

Nuestra visita no podía acabar sin conocer de primera mano uno de los grandes secretos ocultos (al menos a la vista pública) de La Terraza del Casino: su laboratorio, uno de los más completos y avanzados de España. En él podemos encontrar desde una cocina alucinante (creo que incluso yo haría algo decente con ese equipamiento) hasta una sala –decorada con fotos de Roncero– donde los cocineros no paran de trasegar con... ordenadores. “Contamos con un archivo de recetas perfectamente detallado que se remonta a muchos años atrás”, nos aclara el *chef* con un punto de justificado orgullo. “Tanto la investigación como la organización de los datos son claves para nosotros”. Y sí, tras echarle un ojo damos fe de que el nivel de detalle con el que están descritas las centenares de recetas que han pasado, pasan o pasarán por las mesas del Casino es apabullante. Más de uno daría una mano por hacerse con ese archivo...

De todas ellas, Roncero se ofrece a realizarnos en persona dos de las más recientes: un juguetón nido de huevo carbonara (el huevo es en realidad queso parmesano y está delicioso), y unos judiones con almejas y alcachofas en salsa verde para los que el cocinero echa mano del nitrógeno líquido para esféricar los judiones, un clásico ya de la cocina molecular. “Sí, pero aquí, por ejemplo, te los junto con una salsa verde hecha a la antigua usanza”, replica Roncero mientras remueve el interior del cazo. ¿El resultado? Espectacular, ya estás tardando en ir a probarlo.

Con la ropa de faena siempre a cuestas, Roncero posa para Esquire en sus dominios naturales: la azotea del Casino.

